



LA FESTIVE | VÉGÉ

Boîte à lunch | Sans gluten et sans lactose
27,95 par pers.

Houmous et croustilles de maïs

Salade verte panachée

Salade de quinoa aux pacanes et
canneberges séchées

Tofu glacé à l'érable

Cheddar, noix et canneberges

Brownies au chocolat

Ustensiles et serviettes

LA FESTIVE

Boîte à lunch | 29,50 par pers.

Rillettes de saumon aux herbes, pain
de seigle

Salade verte panachée

Salade de féculent

Rôti de dinde au thym et moutarde à
l'ancienne, chutney de canneberges

Fromage Comté, noix et abricot

Bûche de Noël

Ustensiles et serviettes

Réservez dès maintenant, les places sont limitées !
Minimum d'achat de 100\$

Date limite pour passer votre commande, selon notre
disponibilité:

19 décembre midi (12:00) pour Noël

27 décembre midi (12:00) pour Jour de l'An

23 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

24 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

25 et 26 décembre | Fermé

30 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

31 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

1er et 2 janvier | Fermé



BUFFET FROID DES FÊTES

Minimum 6 personnes | 39,50\$ p. pers.

Rillettes de saumon aux herbes, pain de seigle

Panachée de laitues, lardons, croûtons à l'ail et fromage Comté
Salade de betteraves, fenouil, edamame, canneberges, amandes et ciboulette

Rôti de dinde au thym et moutarde à l'ancienne, chutney de canneberges

Plateau de fromages frais à tartiner, prosciutto, figues, fraises,
Noix de Grenoble et miel de romarin
Pain et beurre

Bûchette de Noël au caramel ou chocolat-noisette

Aucune modification acceptée

BUFFET FROID ET CHAUD DES FÊTES

Minimum 6 personnes | 44,50\$ p. pers.

Panachée de laitues, lardons, croûtons à l'ail et fromage Comté

Rôti de dinde en sauce, farce et chutney de canneberges

Pommes de terre rattes rôties aux herbes

Jardinière de petits légumes colorés

Tourtière

★ Plateau de fromages frais à tartiner, prosciutto, figues, fraises, noix de Grenoble et miel de romarin

Pain et beurre

Bûchette de Noël au caramel ou chocolat-noisette

Aucune modification acceptée

Réchaud de table | En sus

Réservez dès maintenant, les places sont limitées !

Minimum d'achat de 100\$

Date limite pour passer votre commande, selon notre disponibilité:

19 décembre midi (12:00) pour Noël

27 décembre midi (12:00) pour Jour de l'An

23 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

24 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

25 et 26 décembre | Fermé

30 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

31 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

1er et 2 janvier | Fermé

243 avenue Dunbar | Mont-Royal | H3P 2H4 traiteur@dansereutraiteur.com



REPAS TRADITIONNEL DES FÊTES

Boîte pour 4 personnes | 185\$

Dinde de grain farcie à l'ancienne avec sa sauce | Désossée
Compotée de canneberges à l'orange
Gratin dauphinois
Légumes racines caramélisés à l'échalote

Ragoût de pattes et de boulettes | 1 litre | Congelé
Fèves au lard à l'ancienne | 1 litre | Congelées
Tourtière maison | Tout porc du Québec | 9" | Congelée

Vinaigrette classique Dansereau | 350 ml

Bûche de Noël tout chocolat | 8 pouces
Biscuit sans farine, mousse au chocolat noir

L'ensemble est disponible à la carte

Réservez dès maintenant, les places sont limitées !
Minimum d'achat de 100\$
Date limite pour passer votre commande, selon notre disponibilité:

19 décembre midi (12:00) pour Noël
27 décembre midi (12:00) pour Jour de l'An

23 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison
24 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette
25 et 26 décembre | Fermé

30 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison
31 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette
1er et 2 janvier | Fermé

243 avenue Dunbar | Mont-Royal | H3P 2H4 traiteur@dansereautraiteur.com



COCKTAIL FROID DES FÊTES

6 bouchées | 12 personnes minimum | 19\$ p.pers.

Confit de canard sur nid de vermicelles et moutarde de sapin

Mousse de courge et mascarpone sur pain d'épices

Macaron au cacao, foie gras et pruneaux à l'Armagnac

Mousse de poulet sur tostada avec piment goutte

Profiteole farci fromage de chèvre au romarin et gelée de canneberges

Mini burger de tartare de saumon, concombre, laitue et sauce à l'aneth sur pain brioché maison

Réservez dès maintenant, les places sont limitées !

Minimum d'achat de 100\$

Date limite pour passer votre commande, selon notre disponibilité:

19 décembre midi (12:00) pour Noël

27 décembre midi (12:00) pour Jour de l'An

23 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

24 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

25 et 26 décembre | Fermé

30 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

31 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

1er et 2 janvier | Fermé

243 avenue Dunbar | Mont-Royal | H3P 2H4 traiteur@dansereautraiteur.com



DINER DES FÊTES

Minimum 4 par sélection

SALADES

Salade de fusilli alla Caprese, tomate, bocconcini, basilic, olives noires et poivrons grillés

4,5

Salade de betteraves, fenouil, edamames, canneberges, amandes et ciboulette

5,5

Salade verte panachée avec endives, radicchio, lardons, croûtons et fromage Comté

5,5

ENTRÉS FROIDES

Smørrebrød de rilette de saumon

16

Gel de canneberges, radis, oignons marinés, crème fraîche et œufs de saumon

Figue pochée au vin rouge

18

Betteraves, canard fumé et fromage frais sur pain brioché

ENTRÉES CHAUDES

Cannelloni aux champignons sauvages

18

Crème de cèpes, Grana Padano et huile de ciboulette

Tatin de prunes caramélisées et foie gras poêlé

25

Réduction de canard aux épices

PLATS PRINCIPAUX

Short ribs de bœuf braisé désossé, sauce au porto	28
Filet de veau, sauce crème aux morilles	30
Casserole de fruits de mer et poisson avec son feuilleté <i>Homard, pétoncle, crevette, poisson</i>	32

ACCOMPAGNEMENTS

Mousseline de pommes de terre Yukon-Gold et ciboulette	4,5
Pommes de terre rattes confites	4,5
Gratin dauphinois	4,5
Jardinière de petits légumes colorés	4,5
Légumes racines caramélisés à l'échalote	4,5

FROMAGES

Poire tiède farcie au fromage Oka et petite laitue	15
--	----

DESSERTS

Dôme à l'érable, cœur caramel, gâteau café-noisette Individuel	12
Bûche de Noël tout chocolat, 8 pouces <i>Biscuit sans farine, mousse au chocolat noir</i>	40
Charlotte, mousse framboises, cœur à la mangue 10 portions et fruits frais <i>Framboises</i>	50

À LA CARTE

Dinde de grain farcie à l'ancienne, avec sa sauce et sa compotée de canneberges à l'orange | *Disponible en format de 4 portions*

Portion désossée	16,5
Entière Minimum 12 Lbs	15
Extra compotée de canneberges à l'orange 250 ml	8
Extra farce pour dinde Lb	10
Extra sauce pour la dinde Litre	15
Fèves au lard à l'ancienne 500 ml Congelées	8,5
Ragoût de pattes et de boulettes 500 ml Congelé	11,5
Tourtière maison Tout porc du Québec 9" Congelée	15,5
Vinaigrette Dansereau 350 ml <i>Classique, crémeuse ou César</i>	8
Petits fours secs de fantaisie Douzaine	8
Rochers aux amandes et fleur de sel Douzaine	18
Bûche de Noël tout chocolat, 8 pouces <i>Biscuit sans farine, mousse au chocolat noir</i>	40

Réservez dès maintenant, les places sont limitées !

Minimum d'achat de 100\$

Date limite pour passer votre commande, selon notre disponibilité:

19 décembre midi (12:00) pour Noël

27 décembre midi (12:00) pour Jour de l'An

23 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

24 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

25 et 26 décembre | Fermé

30 décembre | Cueillette au comptoir, aucune livraison

31 décembre | Livraison entre 8:00 et 14:00, aucune cueillette

1er et 2 janvier | Fermé

243 avenue Dunbar | Mont-Royal | H3P 2H4 traiteur@dansereautraiteur.com